40e Année. — Tome LXXVIII N° 2015 Paris, 9 Février 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA GLOIRE DE LA CHAMPAGNE (1)

Reims a célébré par des fêtes solennelles le deux cent cinquantième anniversaire de la découverte du champagne, ou plutôt de la façon de faire mousser certains vins blancs, car le vin de Champagne non mousseux a toujours été connu en France. Cette découverte est attribuée à dom Pérignon, cellérier de l'Abbaye de Hautvillers qui naquit à Sainte-Menehould en 1638 et fit profession le 3 juillet 1658. Est-ce réellement à dom Pérignon qu'il faut laisser la paternité de cette invention ? La chose n'est pas sûre. Moreau-Bérillon, qui fut professeur d'agriculture à Reims et qui a écrit à ce sujet des ouvrages savants, en doute fort. Il a établi, en effet, que le champagne pétillant aurait été connu en Angleterre dès 1697. Car Saint-Evremond écrit à lord Galloway, le 29 août 1701, qu'il regrette que des vignerons de montagne de Reims « s'efforcent de suivre la mode des vins mousseux, datant de quarante ans ». Quarante ans, cela fait donc 1661 ; or, dom Pérignon n'entra qu'en 1668 dans les fonctions de cellérier. D'autre part, on lui attribua un mémoire sur *la Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne*, paru en 1718, et vraisemblablement écrit par l'abbé Godinot, Rémois qui fut en 1692 chanoine de la cathédrale. D'après celui-ci, ce fut vers 1695 que l'on commença de faire du vin blanc mousseux, qui prit successivement les noms de vin pétillant, de saute-bouchon, de vin-diable, etc.

Mais, si l'on ne saurait accorder pleinement à dom Pérignon la paternité de la « mousse », il n'en fut pas moins grand savant dans l'art de préparer le vin. Ce fut lui qui imagina de faire le mélange de différents crus, ce qui constitua la fortune du champagne ; lui aussi qui imagina de le conserver dans des caves froides, qui inventa ou généralisa l'usage du bouchon de liège pour remplacer le bouchon d'étope ou de bois. Il trouva enfin un procédé spécial de « collage », qui préserva le vin du dépôt. S'il ne fut pas tout à fait l'homme que l'on voit en lui, dom Pérignon n'en est pas moins un des grands bienfaiteurs du vin de Champagne. Et comme il faut à l'opinion des images simples et des symboles faciles, laissons à ce vénérable cellérier toutes les initiatives et, après ce petit essai de pédanterie, déclarons à notre tour qu'il a peut-être bien aussi inventé le vin mousseux. En tout cas, comme il faut à Reims un patron de l'œnologie, nul nom ne doit y revenir aussi populaire que celui de dom Pérignon.

Un de mes amis soutient volontiers que rien ne lui donne plus de doutes sur la chronologie de l'Ancien Testament que le fait que Noé n'ait cultivé la vigne qu'après le déluge. A son sens, cette découverte devrait être antérieure. Il lui

(1) Paru dans le journal *Le Temps* du 22 juillet 1932 et reproduit avec l'autorisation de l'auteur.

paraît impossible, en effet, que Noé, s'il n'avait bu jusque-là que de l'eau, ait eu la pensée de sauver la création et d'emmener avec lui dans l'arche tous les animaux avec leurs épouses. Cette idée, affirme-t-il, ne peut venir qu'à un homme assez habitué au vin pour y puiser une bienveillance, une bonté extraordinaires, et qui ait éprouvé le besoin de communier avec l'univers. Je partage d'autant plus les vues de mon ami que, si je porte les yeux sur une autre histoire religieuse, je constate que Dionysos, roi de la vigne, ne vivait qu'au milieu d'une troupe de lions, de tigres, et de douces panthères, savamment dressés par lui. Il est impossible de ne pas faire un parallèle entre ces deux mythes et de ne pas en sentir le cousinage, en même temps que la profondeur.

Mais cela en dit long sur les origines de cet ami de l'homme (c'est le vin que je désigne ainsi) si bienfaisant à ses dévots, si cruel à ses ennemis, comme on le voit en ce moment par l'histoire des Etats-Unis, que la prohibition a démoralisés d'abord, puis jetés dans les plus grands maux. Il est vrai que la prohibition, elle non plus, n'est pas nouvelle. Sait-on que vers l'an 92 l'empereur Domitien (qui a laissé dans le monde des mouches un si fâcheux souvenir et qui ordonna contre elles de cruelles persécutions) s'en prit aussi aux vignes et en ordonna l'arrachage ? Il craignait que la culture de la vigne ne détournât les agriculteurs de celle du blé ; il craignait aussi que les soldats ne prissent l'habitude de s'enivrer et ne perdissent celle de veiller au salut de l'empire ; manœuvre bien maladroite, me semble-t-il, car qui pourrait sérieusement vouloir défendre un territoire privé de raisins ? Quoi qu'il en soit, cette ordonnance ne fut exécutée qu'en Gaule, et non en Italie : y avait-il un peu de jalousie là-dessous ? Ce n'est pas impossible.

Mais on voit, par ce détail historique, combien les vins de la Gaule étaient déjà estimés ; et en particulier ceux de la Champagne, si l'on en croit certaines légendes. En 407, saint Remy, qui fut appelé au siège épiscopal de Reims, fit en effet le miracle suivant. Se trouvant en tournée chez sa cousine Celsa, vierge consacrée au Seigneur, dans le pays de Sault, il entendit dire par l'intendant que le vin manquait. Aussitôt il se rend au cellier et, après avoir prié, obtient que le vin s'épanche à flots d'un tonneau à peu près vide. Le même saint Remy, lorsque Alaric, roi des Visigoths, marcha contre l'armée de Clovis, offrit à ce roi un vase rempli de vin bénit et lui recommanda de poursuivre la guerre tant que ce flacon inépuisable comme la bourse du Juif errant, ne désemplirait pas. Clovis eut la victoire. On a dit de même, en 1914, que le champagne avait contribué à la victoire de la Marne en modifiant le moral des assaillants. On voit que l'histoire se renouvelle peu. Dans la basilique de Saint-Remy, à Reims, une pâtisserie du quatorzième siècle commémore par ces mots le miracle de Clovis :

A Clovis comme il fut notoire
Ung baril de vin prépara
Et lui dist : Tu auras victoire
Autant que le vin durera.

Les progrès du vin demeurent d'ailleurs liés aux progrès de l'Eglise chrétienne. Il n'est pas douteux que la nécessité d'en avoir pour célébrer le sacrifice

de la messe contribua à la plantation de nombreux vignobles. Si dom Pérignon, à l'abbaye d'Hautvillers, collabora puissamment à la création du champagne, c'est au moine de Bèze que nous devons le chambertin, aux Cisterciens de Cîteaux le clos-vougeot. Et les poètes, suivant en cela comme en bien des choses, les religieux, célébrèrent de bonne heure à l'envi ce fils du sol et du soleil.

Si Horace chanta le Falerne, Eustache Deschamps, né à Vertus, en Champagne, vers 1340, entonna souvent le los bachique :

Vin de Beaune et vin de Vertus,
De Cumières, de Damery,
Vin d'Auxerrois, vin d'Irancy,
De Germoles, de Saint-Pourçain
Qui est à boire en esté sain,
Vins d'Ay, de Broye, de Mande...

On se souvient, n'est-ce pas des vers célèbres d'Hugo :

Messieurs, l'homme est divin.
Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin.

Mais il semble que la vraie vogue du champagne date de la Régence ; il était fait pour elle et peut-être lui donna-t-il ce quelque chose qui, dans nos esprits, est inséparable d'elle et de lui. Car ce vin a une légende, et pour cette fois la légende est vraie. On n'associe pas à l'idée de plaisir le château-yquem, le nuits ou le porto (celui-ci demeure lié à la notion d'adultère, — du moins, selon le code des romans mondains : ce n'est pas du tout la même chose que le plaisir). Mais avec le champagne, on évoque facilement cette vie brillante, spirituelle, bondissante, qui fut celle du Régent, de ses amies et de ses roués: Mmes de Sabran, de Phalaris et de Parabère ont laissé le souvenir de rudes buveuses. Peu à peu, le vin de Champagne devint, dans le monde entier, le symbole d'une certaine forme d'agrément ; agrément point brutal, plus galant que licencieux, fait surtout d'excitation superficielle et gaie, d'esprit, d'entrain, de verve vite dissipée, d'euphorie à fleur de peau, de défi à l'ennui ; d'un léger bonheur enfin, fait uniquement pour être pris en société. On peut se représenter un homme qui s'enivrerait tout seul avec du pommard ou avec du xérès. Cela est impossible à imaginer du champagne. C'est un vin fait pour la communication, pour l'échange, pour la sympathie. C'est par cela qu'il est si spécifiquement français. En parlant de lui, il faut s'en tenir à des lieux communs, tant ceux-ci demeurent véridiques. Il est joyeux, et, pour certaines personnes, sentimental. Il allège, il éclaircit, il distrait. Il agit sur le cerveau plus que sur le palais. Il est mêlé à certains événements de la vie qui demandent une approbation, momentanée, mais unanime. Pour les uns, il évoque le souvenir de la noce ; pour d'autres, celui des noces. Des millions d'êtres ne savent pas distinguer le bordeaux du bourgogne ; il en est peu qui ignorent le champagne. Ce n'est pas une boisson fermentée, c'est presque une institution.

Or, le champagne traverse en ce moment une crise grave ; cette crise n'affecte pas seulement une province, ni une grande industrie française. Elle affecte le monde tout entier. Si ce vin est en baisse, c'est que l'idée de plaisir l'est également, c'est que le monde devient solennel : pis que cela, ennuyeux. Ne

souriez pas, si vous en avez encore la force. Les moralistes vous diront qu'ils observent depuis quelques années la venue d'un phénomène redoutable. Il étreint déjà les deux puissances extrêmes de ce monde : l'Amérique et la Russie des Soviets. Prenons garde : un grand danger nous menace.

Je sais qu'il y a des raisons apparentes à la mévente du champagne : la préférence des Américains pour les alcools de bois, pour les extraits de poison ; le protectionnisme de nombreux pays ; la disparition du marché russe ; une politique maladroite qui a créé des représailles. Il y en a d'autres : les abus des années qui ont suivi la guerre et qui ont augmenté d'une manière fantastique le prix des bouteilles dans les cabarets de nuit ; la concurrence faite par les alcools qui abrutissent et qui tuent, par les cocktails, par le whisky, boisson indigne d'un vrai buveur, puisqu'on l'additionne avec une espèce d'eau. Ceux-ci vont bien avec un ensemble de rites contemporains : le jazz qui assourdit, la T. S. F. qui supprime toute conversation, la vitesse qui détruit enfin le goût bien démodé de regarder quelque chose. Mais tout cela cache la même tare, qui est la dévalorisation du plaisir, au sens léger et gracieux de ce mot, au sens où l'entendait le bon La Fontaine, qui le prenait jusque dans la mélancolie.

Il y a entre le vin et l'alcool une sorte de tragique conflit : condamner le vin, c'est donner du terrain à l'alcool. Le vin aide l'homme à porter ses fardeaux ; l'alcool lui en augmente le poids. Pour un peu, j'étudierais la balance, dans le monde, d'une morale gaie et audacieuse, d'après la statistique de la vente du champagne. Et cette idée n'est pas aussi absurde qu'elle en a l'air. La grande crise financière, qui bouleverse l'univers, c'est avant tout une crise de pessimisme, une brusque déflation de la confiance, de la bonne humeur et de l'énergie. Cela a commencé par un abus de l'eau et du billet de banque, valeur établie sur des allégories et non sur la réalité. Les choses insipides se ressemblent. Le jour où vous apprendrez que le champagne recommence à couler largement, ce jour-là vous pourrrez de nouveau regarder hardiment l'avenir ; cela signifiera que le courage est revenu avec son frère le plaisir, car ce sont les mêmes hommes qui les ont, l'un et l'autre, à leur disposition.

Edmond JALOUX.

HISTOIRE DE L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ITALIE (1)

LES SYNDICATS ANTIPHYLLOXERIQUES

Afin de défendre le remarquable patrimoine de la région pouillaise contre le développement menaçant des invasions phylloxériques, le Gouvernement, avec la loi du 6 juillet 1901, n° 355, instituait dans les trois provinces de Bari, Foggia et Lecce les consortiums obligatoires de défense contre le Phylloxéra et un décret ultérieur du Ministère de l'Agriculture du 7 février 1904 étendait les

(1) Voir *Revue*, nos 2010, 2012, 2013, 2014, pages 5, 37, 53 et 69.

dispositions de cette loi à la province de Teramo (Abruzzes), en leur donnant les devoirs suivants :

a) Surveiller et exécuter les opérations de défense contre la diffusion du Phylloxéra dans le territoire du Consortium ;

b) Explorer les vignobles pour rechercher une éventuelle existence de l'infection phylloxérique ;

c) Instituer des pépinières de vignes résistantes pour la reconstitution et le nouvel établissement de vignobles, et de plus encourager la reconstitution des vignobles contaminés ou détruits par le Phylloxéra ;

d) Diffuser, à l'aide de brochures, conférences et travaux pratiques, les notions relatives au Phylloxéra et à l'emploi des cépages résistants.

L'esprit qui anima cette loi réside dans l'application de décentralisation et d'autonomie locale, en appelant les viticulteurs privés à coopérer dans la défense de la viticulture menacée.

L'Etat se chargea de la surveillance de ces institutions, accorda gratuitement la direction technique et même des subsides dans les premières années de leur existence. Les propriétaires des vignobles furent assujettis au paiement d'une contribution annuelle proportionnelle à la surface de vignes que chacun d'eux possédait. Une commission formée par des viticulteurs réunis réglait les fonctions administratives de l'ensemble des consortiums.

Dans la suite de cette relation, on aura l'occasion de parler plus longuement de l'action véritablement avantageuse de ces excellentes institutions.

***

1906 - 1915

Les campagnes antiphylloxériques développées dans le courant de ces dix années mirent en évidence la diffusion toujours plus grande du Phylloxéra dans les étendues viticoles encore reconnues indemnes.

Des 69 provinces du Royaume, à la fin de l'année 1915, 55 étaient envahies par le parasite, comprenant dans l'ensemble 3.512 communes.

Dans le courant de ces dix années, le Phylloxéra fit son apparition dans les province de Udine, Teramo, Lecce (1906), Parma (1907), Verona et Forli (1908), Foggia (1911), Salerno (1912).

Ceci démontrait que le parasite, après s'être étendu dans les provinces de l'Italie septentrionale, se répandait rapidement aussi dans la région pouillaise. En effet, dans la Capitanata où le vignoble très étendu de Cerignola et de Ortanova comptait déjà de sérieuses et nombreuses infections, une autre étendue viticole très importante, le territoire de *San Severo*, apparut contaminé par l'insecte destructeur.

L'intensité des infections déjà rencontrées et leur nombre considérable prouvaient que la défense de la viticulture aussi bien au point de vue technique qu'économique ne pouvait être assurée par l'application en grand des moyens directs (destruction par le sulfure de carbone) : en tous les cas, il était certain que les

immenses sacrifices financiers qu'elle demandait auraient été trop disproportionnés aux bénéfices qu'on pouvait en espérer.

Il s'ensuit que le mode de destruction des centres phylloxériques, conformément aux décisions adoptées par la Commission consultative, fut appliqué, comme dans le passé, seulement aux petites infections périphériques qui menaçaient des étendues viticoles reconnues encore indemnes.

La superficie traitée dans le courant de ces 10 années au moyen de cette méthode engloba 372 Ha. 71.71.

Pourtant l'action de l'Etat, exercée par l'entremise des Instituts agraires, des institutions locales, et par des Associations, continua à se développer activement et énergiquement en tendant à empêcher ou retarder la diffusion du mal dans d'autres régions encore indemnes.

On appliqua ainsi plus rigoureusement les prohibitions concernant l'importation et le passage de végétaux capables de propager le mal, on intensifia aussi les explorations des vignobles dans les territoires reconnus indemnes afin de tuer les infections dès leur naissance.

De plus, pour exercer une surveillance rigoureuse sur les pépinières et les marcottières de vignes américaines situées dans des territoires pas encore officiellement reconnus infestés et les plantations établies dans des terrains appartenant à des pépiniéristes privés, tous les ans, on fit des explorations soignées aux pieds mères et aux marcottes de ces pépinières et de ces marcottières.

Le mode curatif à base de sulfure de carbone continua à être largement appliqué, surtout par les particuliers, dans les zones où on ne faisait plus de destructions.

Les soins basés sur la submersion furent poursuivis en Sicile (provinces de : Catania, Syracuse et Messine) presque exclusivement aux frais des vignerons, lesquels voyaient leur sacrifice financier récompensé par le fait de pouvoir maintenir en vie de grandes étendues de vignes florissantes et productives.

Les études entreprises dans le courant de ces 10 années par le sénateur G.-B. Grassi, études dont il avait été chargé par le ministère et dont les résultats sont contenus dans la publication : « *Contributo della conoscenza della fillossera ed in particolare della fillossera della vite seguito da un riassunto teorico pratico della biologia della fillosera della vite* » (Contribution à la connaissance du phyloxéra et en particulier du phylloxéra de la vigne suivie d'un résumé théorique et pratique de la biologie du phylloxéra de la vigne), apportèrent à la connaissance de la biologie du Phylloxéra une contribution remarquable.

***

Aux moyens directs pour combattre le Phylloxéra furent associés les moyens indirects, c'est-à-dire la reconstitution des vignobles avec des vignes américaines que le Ministère continua à distribuer largement et gratuitement.

Comme la production des pépinières gouvernementales n'était pas toujours suffisante pour satisfaire toutes les demandes de bois faites par les viticulteurs, le Ministère se ravitailla dans le courant de plusieurs années et acheta des vignes

américaines en France et aux pépiniéristes du Royaume, sauf en 1908 et 1909 pour les raisons qu'on verra plus loin.

Le nombre de boutures et de marcottes distribuées gratuitement se trouve dans le tableau suivant :

	Boutures	Marcottes	Total
	—	—	—
Distributions faites de 1885 à 1905..	58.169.989	12.962.075	71.132.064
— en 1906.........	7.132.006	1.275.905	8.407.911
— en 1907.........	6.279.078	1.808.925	8.088.003
— en 1908.........	3.055.435	1.532.699	4.588.133
— en 1909.........	2.697.279	1.098.872	3.796.151
— en 1910.........	3.806.035	1.208.800	5.014.835
— en 1911.........	4.496.065	1.370.915	5.866.980
— en 1912.........	6.386.304	1.015.497	7.401.801
— en 1913.........	7.342.380	999.985	8.342.365
Total	99.364.570	23.273.673	122.638.243

Manquent les données de 1914-1915.

Il apparaît de l'examen des données citées plus haut que la crise viticole, déclarée en 1908 et 1909, conseilla de limiter la distribution du bois américain à la reconstitution et à de nouvelles plantations de vignobles dans les terrains susceptibles de ne pas recevoir d'autres cultures rémunératrices.

Par suite, on suspendit l'importation des vignes françaises et on élimina de même quelques pépinières gouvernementales tout à fait nécessaires, et on supprima aussi celles des Ecoles Pratiques d'Agriculture.

L'étude et l'expérimentation de tous les problèmes techniques et économiques relatifs à la nouvelle viticulture fut activement et diligemment poursuivie dans les pépinières gouvernementales, et les résultats auxquels on aboutit permirent de pousser les nouvelles plantations vers un critérium toujours plus rationnel.

Les hybridations artificielles, par la création de nouveaux porte-greffes et d'hybrides producteurs directs, firent des progrès notables et quelques types, déjà largement expérimentés, laissaient espérer un emploi utile, surtout en Sicile, pour la reconstitution des terrains calcaires.

Le forçage mécanique pour les boutures greffées confirmait son utilité (grâce aux conditions climatériques) dans les régions septentrionales ; dans les îles et dans les Pouilles, au contraire, le système d'ensablement à la chaleur solaire se montrait plus intéressant aussi bien au point de vue technique qu'économique. Ces deux systèmes furent largement appliqués dans diverses régions pour augmenter la production des boutures greffées, pour lesquelles les viticulteurs montraient, toujours plus, leur préférence.

Le Roncet fut toujours un argument particulier d'étude non seulement pour la Station de Pathologie Végétale de Rome, mais aussi pour plusieurs autres savants, qui confirmèrent les résultats des observations précédentes, c'est-à-dire que la maladie avait un caractère organique héréditaire, contagieux et qu'elle attaquait de préférence le Rupestris du Lot.

En Sicile, dans les provinces de Trapani, Girgenti et Siracusa, il y eut, en 1906, en plus du Roncet, d'autres graves dépérissements en plusieurs vignes greffées sur Aramon × Rupestris G. N. 1.

Ces dépérissements qui, pour une cause mal déterminée, furent découverts sur d'autres porte-greffes, impressionnèrent et alarmèrent les viticulteurs siciliens, lesquels doutèrent de la résistance assurée, au Phylloxéra, des plants américains. Le Ministère, très préoccupé par ce fait, nomma immédiatement une Commission d'enquête chargée de déterminer les causes qui avaient pu produire ces dépérissements déplorables, et proposer les remèdes éventuels.

La Commission, après avoir fait des enquêtes très soignées dans les divers endroits où les dépérissements s'étaient manifestés, conclut que la cause principale était due à un défaut d'acclimatation. En effet, ces porte-greffes avaient été créés, sélectionnés et avaient poussé en des endroits qui leur convenaient par des conditions de milieu dans lesquelles ils poussaient et fleurissaient longuement même greffés avec des cépages locaux. En Sicile au contraire où le climat, la nature du sol, le mode de plantation, les travaux culturaux. les fumures, le grand nombre de variétés de cépages locaux avec lesquels on greffait ces porte-greffes américains étaient très différents de ceux de leur lieu d'origine.

De là vint la nécessité de créer des hybrides porte-greffes spéciaux, qui s'acclimateraient parfaitement aux diverses régions viticoles italiennes. Comme il a été dit plus haut, on éprouva cette nécessité en Italie dès qu'on commença les premières études sur les vignes américaines et les résultats des expérimentations sérieusement conduites, surtout dans les pépinières gouvernementales de Sicile, furent vraiment réconfortants.

Les Syndicats antiphylloxériques

Comme nous avons vu dans la relation des dix années précédentes, par application de la loi du 6 juin 1901 N° 365, et du D. M. du 7 février 1904, tous les propriétaires de Bari, Foggia, Lecce, et Teramo, furent obligés à s'unir en Consortium. Par suite, il y en eut 51 dans les Pouilles, et 2 dans la province de Teramo.

Cette loi eut une si bonne réussite et les viticulteurs des Pouilles et de Teramo en tirèrent de tels avantages que ceux de plusieurs autres provinces en demandèrent l'application.

Mais la loi, promulguée pour les Pouilles, ne se prêtait pas tout à fait, car ailleurs les conditions de milieu changeaient. Avec la loi du 7 juillet 1907 N° 490 qui modifiait convenablement la précédente, la possibilité de création des Consortiums de Défense contre le Phylloxéra fut étendue à toutes les provinces du Royaume.

A la fin de l'année 1915, les Consortiums existants en Italie étaient 113 et distribués ainsi qu'il suit :

Provinces	Nombre des consortiums	Consortiums
—	—	—
Alessandria	2	Alice Belcolle, Nizza Monferrato.
Ancona	2	Ancona, Osimo.
Bari	34	Bari, Rutigliano, Canneto, Mola, Modugno, Capurso, Bisceglie, Conversano, Locorotondo, Putignano, Monopoli, Castellana, Noci, Altamura, Gravina, Santeramo, Gioidel Monte, Acquaviva delle Fonti, Cummo, Apulla, Casamassima, Turi, Bitondo, Palo del Colle, Giovinazzo, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Molfetta, Corato, Andria, Trani, Barletta, Canosa, Minervino, Murge, Spinazzola.
Brescia	1	Brescia.
Cagliari	1	Serramanna.
Cremona	1	Cremona.
Cuneo	1	Cuneo.
Firenzo	3	
Foggia	6	Foggia, Cerignola, Trinitapoli, Ascoli, Sentriano, Torra Maggiore, S. Severo.
Lecce	11	Lecce, Taranto, Martinafranca, Manduria, Ostuni, Brindisi, Mesagne, Gallipoli, Nardo, Ugento, Galatina.
Lucca	1	Val di Nievole.
Pavia	1	Voghera.
Piacenza	1	Piacenza.
Porto Maurizio.	1	Porto Maurizio.
Potenza	2	Irsina, Ferranfina.
Novara	19	Bogogno, Borgomanero, Fara Novarese, Ghemme, Nezzonico, Oleggio, Romagnano, Sesia, Sizzano, Brusnengo, Cossato, Lessna, Lozzolo, Gattinara, Menserrano, Sostegno, Castelette Vill, Roasio, Suno Novarese.
Roma	1	Monterotondo.
Sondrio	1	Sondrio.
Teramo	3	Citta S. Angelo, Pianella, Giugianova.
Trapani	1	Marsala.
Venezia	1	Mestre.
Verona	19	Affi, Avesa, Bardolino, Cavaion, Costermano, Dolce Fumane, Illasi, Lanize, Lavagnano, Marcellise, Mezzane, Monroio, Negarine, Parona, Val Policella, S. Pietro in Cariano, Soave, Somma Campana.

*
* *

Le Ministère mit à la tête de ces Consortiums des délégués techniques qui, sous la dépendance directe d'un Commissaire royal, étaient chargés de l'organisation et de la surveillance des Consortiums mêmes et qui devaient diriger le travail vers un but déterminé.

L'importance d'une œuvre aussi considérable, les formes très variées sous lesquelles elle se développa, et les résultats obtenus, contribuèrent à encourager ces institutions et à redonner de la confiance aux viticulteurs.

(*A suivre.*) F. Paulsen.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le régime des moûts concentrés en Algérie. — Les nouveaux droits de douane et d'accise en Belgique. — Tunisie : récolte des vins en 1932. — Rapport du Directeur de l'Office international du vin sur les résolutions du Congrès de Rome concernant le rôle de l'Office dans la politique mondiale du vin (Léon Douarche). — Encore le régime des moûts concentrés.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température est redevenue normale, les travaux du vignoble ont pu recommencer. On a même enregistré des températures élevées au milieu de la journée. A Montpellier, sur la terrasse d'une villa, le thermomètre a marqué le 31 janvier, à 13 heures, 35° au soleil.

Les jardins potagers ont été endommagés par les fortes gelées des environs du 25 janvier. Les écarts aussi importants de température sont toujours nuisibles en agriculture.

Il est urgent en ce moment d'employer les engrais et fumiers. Les viticulteurs qui n'ont pas encore fait leurs achats d'engrais doivent se hâter. Nous leur recommandons de s'adresser seulement aux maisons sérieuses, outillées et capables de garantir la teneur en éléments fertilisants solubles.

La vente des récoltes étant peu rémunératrice ces dernières années, et les dépenses de main-d'œuvre très élevées, le viticulteur, l'agriculteur n'ont pas intérêt à fumer leurs vignes, leurs champs, avec de la paille ou de la terre contenant une très petite quantité de matières fertilisantes.

Les plantations de racinés de vignes ou d'arbres fruitiers ont pu recommencer. Il sera bon de hâter aussi ces mises en place par temps doux et humides. Ne pas oublier de couper avec des sécateurs bien tranchants l'extrémité des racines, et de supprimer celles qui ont été déchiquetées en arrachant les plants. Rabattre à quelques œils seulement les pousses et les petites branches des arbres ou arbustes qu'on replante avec leurs racines « rafraîchies ».

Dans les terrains argileux de plaine où l'eau est encore dans les trous faits à l'avance pour les remplacements, attendre l'écoulement complet de cette eau avant de mettre les racinés dans les trous.

Terminer la taille des vignes. On peut encore laisser sur les pieds les sarments destinés à fournir les greffons ; mais il faudra les couper avant que la sève monte.

Vérifier les vins qu'on a en cave, pour voir s'ils se sont clarifiés pendant les derniers froids vifs. Dans le cas où l'on constaterait que le liquide est louche, il faudrait par une température ordinaire et sèche faire un soutirage, ajouter de l'acide citrique et 5 à 10 grammes d'œnotanin. Veiller à la propreté des récipients avant de les remplir. Faire brûler du soufre dans les foudres ou les cuves vides en bois. Cette opération doit se renouveler tous les trois mois, dans les futailles vides.

Examiner attentivement les cercles en fer des foudres pleins de vin. L'humidité du sol peut faire rouiller et user la partie des cercles de fer qui est sous les foudres. Les vapeurs de soufre qui sortent de la trappe détériorent aussi la partie des cercles en fer qui est sur le haut.

On a eu cette année beaucoup d'éboulements de terre et de murs de soutènement à cause des grandes et fréquentes pluies. Faire relever les murs et remonter les terres éboulées avant le printemps.

Continuer les traitements d'hiver contre les chrysalides, les larves des insectes nuisibles à la vigne, aux arbres fruitiers. Ne pas oublier que ces traitements doivent être faits avant le départ de la végétation.

Les oliviers pourront être taillés, si l'on ne prévoit pas de trop gros froids. On doit se hâter de tailler les amandiers qui n'ont pas fleuri. C'est le moment de pratiquer la taille de tous les arbres fruitiers en général.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région méridionale continuent à être calmes comme affaires ; mais les prix restent stationnaires et n'ont aucune tendance à la baisse, parce que les propriétaires viticulteurs détenteurs de vins de bonne tenue les gardent en cave.

Dans les conversations animées qu'on entend, au milieu des places et dans les cafés, les jours de marché, on constate que les viticulteurs sont impatients de voir le gouvernement prendre des décisions au sujet du blocage des vins de 1932 et du déblocage des vins de 1931, ainsi que pour les autres questions dont s'est occupée la Commission interministérielle dans sa dernière réunion.

Malgré les nombreuses démarches faites par les associations viticoles, auprès du ministre de l'agriculture, du ministre de l'Intérieur et du ministre de l'Economie nationale, l'aménagement du marché des vins selon la formule préconisée par la Commission interministérielle de la Viticulture, n'a pas encore été envisagé par le gouvernement.

Il est vrai que la nouvelle crise ministérielle n'a pas été faite pour arranger la crise économique. Cette instabilité gouvernementale est très préjudiciable à la bonne marche des affaires du pays. Heureusement qu'un certain nombre de ministres de l'ancien gouvernement conservent leur portefeuille et pourront ainsi continuer l'œuvre commencée. Sans cela, les grandes associations auraient été obligées de recommencer leurs démarches.

Les vins d'Algérie continuent d'arriver dans le port de Sète, mais ils commencent, paraît-il, à s'épuiser dans certaines régions. Aussi leurs prix s'élèvent tous les jours. On cotait la semaine dernière, les bons vins, de 19 fr. à 19 fr. 75 le degré, pris quai Sète dans fûts acheteurs, tous frais compris. On arrivera certainement à 20 fr. le degré sous peu, pour les vins supérieurs d'Algérie.

Les alcools du Midi se cotent pour les 3/6 garantis pur vin 810 à 825 fr. les 100 degrés. Les 3/6 marc 760 à 780 fr. les 100 degrés. Le tout pris à la distillerie.

Le prix de location des wagons-réservoirs a un peu augmenté, ce qui prouve que la circulation des vins s'est intensifiée. On paie en ce moment 2 fr. l'hecto-voyage.

Les fluctuations des prix de location des wagons-réservoirs sont les meilleurs indices de la retiraison des vins de la propriété.

Ce qu'on appelle maintenant le problème algérien n'est pas encore solutionné, aussi les polémiques dans les journaux politiques régionaux continuent, mais peut-être un peu moins violentes que l'automne dernier. Les associations viticoles algériennes sont entrées en conversation avec les organismes corporatifs de la viticulture française.

Dans l'intérêt général du pays, il est souhaitable qu'une entente se fasse, entre la Métropole et la Colonie. Le rôle du gouvernement est très délicat, si chaque partie défend son intérêt particulier sans vouloir faire aucune concession.

Un autre conflit s'est élevé ces jours derniers, à l'occasion du contingentement des vins d'une autre colonie française, la Tunisie. La discussion est même devenue très vive entre les parties.

La Tunisie, qui a des vins de haut degré, comme le faisait l'Algérie au début des plantations, voudrait que le contingentement qui lui est imposé soit plus important. Ce qui arrangerait les petits vins récoltés en France cette année. Le commerce des vins français préférerait pour les coupages les vins tunisiens aux vins d'Algérie dont la plupart sont faits maintenant pour être consommés seuls.

Celui qui se dit le grand manitou de la viticulture a si bien manœuvré pour se rendre populaire que partout, en France comme en Algérie, en Tunisie, en Grèce, en Espagne et au Portugal, le gâchis ruine la viticulture en général et celle de la France en particulier.

On a laissé mettre des droits prohibitifs sur nos vins dans tous les pays. On les a laissés contingenter. Tandis que les vins étrangers de Grèce, d'Espagne, d'Italie et de Portugal peuvent pénétrer en France.

Si nous voulions nous sauver, c'est un coup de balai général qu'il faudrait donner. — E. F.

Le régime des moûts concentrés en Algérie. — Le Syndicat commercial algérien et la Confédération générale des vignerons algériens viennent de recevoir de M. le gouverneur général la lettre suivante :

« Monsieur le président, comme suite à nos précédentes communications, relatives au régime des moûts de raisins concentrés à plus de 10 %, j'ai l'honneur de vous faire connaître que la Commission des boissons de la Chambre des députés procède, à l'heure actuelle, à une étude de cette question, à l'issue de laquelle elle se propose de demander au Parlement certaines modifications aux textes qui régissent la matière.

« En attendant et pour faciliter en Algérie l'écoulement des jus de raisin dans la population indigène, sous forme de confitures ou de limonades, il me paraît possible d'exonérer du droit de circulation les moûts concentrés qui seraient dirigés par récipients, d'un poids supérieur à 5 kilos, sur les usines de transformation. Cette tolérance sera simplement subordonnée à la condition que les fabricants de confitures ou de limonades qui utiliseront les moûts concentrés accepteront de se soumettre au contrôle du service des Contributions Diverses et réaliseront l'expédition des produits obtenus dans des récipients d'un poids égal ou inférieur à 5 kilos.

« Je vous serais obligé de vouloir bien signaler cette décision aux intéressés qui pourront obtenir des directeurs des Contributions Diverses de la Colonie les renseignements complémentaires qui leur seraient utiles.

« Veuillez agréer, M. le président, etc... »

Les nouveaux droits de douane et d'accise en Belgique. — Voici quelques indications précisant la note que nous avons publiée dans notre numéro du 12 janvier et sujet de l'augmentation des droits de douane et d'accise en Belgique :

En vertu de la loi de délégation de pouvoirs, le gouvernement belge a pris, dans la nuit du 29 au 30 décembre les arrêtés concernant les droits de douane et d'accise qui ont été appliqués dès le 30 décembre.

Voici quelques postes intéressants : les sucres, 160 francs au lieu de 100 fr. les 100 kilos ; les bières, 149 fr. 50 au lieu de 138 francs l'hectolitre ; les vinaigres et l'acide acétique ont leurs droits doublés à peu près, soit pour ceux titrant plus de 40 %, 862 fr. 50, au lieu de 431 fr. 25 ; pour ceux de 8 à 40 %, 345 francs et pour ceux de 8 % ou moins, 69 francs à l'hecto. Les stocks déjà importés d'alcool seront frappés des droits par rappel.

Les boissons fermentées mousseuses (vins ou jus de fruits mousseux, etc., hormis les bières, cidres et hydromels mousseux) paieront 200 francs l'hectolitre, au lieu de 46 francs. Cette mesure atteint les industries belges qui fabriquent des jus de fruits ou pratiquent les coupages. Les sucres paieront 100 francs les 100 kilos, au lieu de 40 francs ; les sirops de raffinage paieront 50 francs au lieu de 20 francs.

D'autre part, les taxes spéciales de consommation sont établies sur les alcools. C'est ainsi que les liqueurs paieront désormais une taxe de 3.000 francs, au lieu de 2.000 francs par hectolitre, sans distinction de degré. Cette taxe atteint les liqueurs françaises. Les autres liquides alcooliques, notamment ceux pour la fabrication des parfums, paieront de 1.000 à 1.500 francs au lieu de 1.000 francs, suivant le titrage. Les eaux minérales paieront une taxe de 25 centimes par litre.

Les vins ne sont touchés que par la taxe de transmission, qui est portée de 4,40 à 5 %.

Les vins de 15 à 21 degrés ne subissent pas d'augmentation pour les degrés alcool, le supplément reste fixé à 3 fr. 30 par dixième de degré au-dessus de 15 degrés.

Tunisie. Récolte des vins en 1932. — La production vinicole en Tunisie a été, en 1932, la suivante : vins et moûts, 1.606.986 hectolitres ; moûts mutés à l'alcool, 28.278 hectolitres ; raisins frais consommés en nature, 15.346 hectolitres. Les stocks des récoltes antérieures s'élevaient à 18.006 hectolitres.

Les contrôles civils dans lesquels la récolte a été la plus élevée sont les contrôles de Grombalia (841.421 hl.), de Tunis (635.437 hl.), de Bizerte (77.217 h.), de Zaghouan (21.106 hl.) et de Sousse (17.605 hl.).

Rapport du directeur de l'Office international du Vin sur les résolutions du Congrès de Rome concernant le rôle de l'Office dans la politique mondiale du vin. — Les résolutions du Congrès de Rome visant l'intervention de l'Office International du Vin sont les suivantes :

Le Congrès émet le vœu :

« 1° Que l'Office International du Vin soit chargé de recueillir et de coordon-
« ner la documentation en matière vini-vinicole, dans le but d'en extraire
« des propositions et des projets de résolutions concrets ;

« 2° Que l'Office International du Vin veuille bien rassembler et coordonner
« toute la documentation concernant les moyens techniques les plus modernes
« de production, de conservation et d'emballage du raisin ;

« 3° Que ledit Office International du Vin veuille bien adresser une invita-
« tion aux différents Etats viticoles, en se basant sur les résultats brillants
« obtenus en Italie, dans le but d'organiser dans leur pays une Journée annuel-
« le du raisin ;

« 4° Qu'afin d'aboutir à une solution pratique, l'Office International du Vin
« soit chargé d'organiser une Conférence internationale destinée à provoquer
« entre les différents pays viticoles la conclusion d'accords tendant à faciliter
« des négociations douanières favorables aux vins, aux raisins et à tous les au-
« tres produits de la vigne ;

« »° Que par les moyens de l'Office International du Vin, les différents Etats
« se communiquent réciproquement les bases sur lesquelles leurs propres labo-
« ratoires fondent l'interprétation des données analytiques ;

« 6° Que les organisations viticoles et l'Office International du Vin soient
« invités à faire connaître, par des statistiques, la faillite totale de la prohibi-
« tion. »

Enfin, le Congrès a demandé que l'Office International du Vin envisage la possibilité de créer un prix annuel pour le meilleur travail paru dans l'année visant la lutte contre les maladies de la vigne et les insectes nuisibles.

Sur ce dernier point, il vous appartient de décider s'il n'y aurait pas lieu de remplacer le prix prévu pour le procédé permettant de décéler le sucrage du vin — qui n'a jamais pu être attribué depuis sa fondation — par le prix nouveau dont le Congrès de Rome a demandé l'établissement.

Quant aux résolutions du Congrès, l'Office continue à recueillir la documentation mondiale en matière viti-vinicole et chaque fois qu'une proposition importante a besoin d'être communiquée aux pays vticoles, il le fait immédiatement ; comme par exemple pour la décision de la Conférence d'Ottawa, les mesures à prendre pour bénéficier de l'ouverture du marché américain ; enfin l'établissement d'enquêtes générales sur l'alcool carburant, la production et le commerce des tartrates et des sous-produits de la vigne, le développement de l'industrie des moûts concentrés, etc...

Le Bulletin International du Vin publie régulièrement les études documentaires concernant les moyens techniques utilisés dans les divers pays pour améliorer, non seulement la culture de la vigne et la vinification, mais aussi la production, la conservation et l'emballage des raisins.

Nous croyons que les questions essentielles à soumettre à cette Conférence seraient celles : 1° de l'organisation, entre les différents pays viticoles, d'accords bi-latéraux tendant à une réduction des barrières douanières et des taxes fiscales pour favoriser le commerce des vins, des raisins et de tous les autres sous-produits de la vigne ;

2° La question des fraudes et des appellations d'origine qu'il est indispensable de protéger plus que jamais ;

3° La question de l'unification des méthodes d'analyse du vin pour laquelle une entente est intervenue à notre Conférence de Paris en mars dernier. En ce

qui concerne en particulier ce dernier point, il nous semble — et c'est l'avis de plusieurs savants œnologues qui l'ont exprimé au Congrès de Rome, notamment MM. Roussopoulos, Marcard, Sémichon, Ventre, Dalmasso, — que cette unification ne peut être réalisée que par les hommes de science compétents : œnologues ou chimistes », et non pas par les gouvernements qui ne peuvent donner à leurs délégués que des instructions limitatives.

D'ailleurs aucun délégué, même muni de pleins pouvoirs, ne saurait garantir l'adoption par le Parlement de son pays des décisions d'une Conférence Internationale.

La solution la plus pratique nous semble donc la désignation par les Gouvernements de spécialistes les plus qualifiés pour discuter en commun accord avec leurs collègues des autres nations, sur un terrain purement scientifique et sans engagement des Gouvernements, préconiser les méthodes les plus recommandables dans l'état actuel de la science, et signaler aussi les méthodes à rejeter.

Autrement dit, la Conférence de spécialistes se prononcerait sur les méthodes désuètes à abandonner, sur celles qui sont d'une approximation suffisante, tout en étant pratiques, pour servir dans les transactions commerciales et enfin sur celles qui, par leur degré de précision, sont à recommander dans le cas de recherches œnologiques, de contre-expertise, etc...

Il nous semble qu'une Conférence de ce genre aboutirait à des conclusions utiles, et donnant des directives scientifiques aux gouvernements, ferait plus pour la réalisation de l'unification des méthodes analytiques que toute autre manière de procéder.

Il appartient à votre Comité de nous donner, sur tous ces points discutés au Congrès de Rome, ses instructions que nous nous empresserons de suivre et de recommander aux Gouvernements de tous les pays, non seulement viticoles, mais aussi consommateurs de vin. LÉON DOUARCHE.

Encore le régime des moûts concentrés. — Le président de la Chambre d'agriculture d'Alger a reçu du ministère de l'Agriculture, la lettre suivante :

« Paris, le 23 janvier 1933.

« Monsieur le Président,

« J'ai l'honneur de vous accuser réception des vœux formulés par votre Compagnie, dans sa séance du 15 novembre 1932, comme conclusion d'un rapport présenté par M. Bouschbacher, relatif aux moûts concentrés.

« La Commission des boissons de la Chambre des Députés a nommé une sous-commission présidée par M. Gellie, député de la Gironde, pour étudier les modifications qu'il conviendrait d'apporter au décret du 1er août 1931, pris en application de l'article 15 de la loi du 4 juillet 1931.

« La Commission interministérielle de la viticulture s'est occupée de cette question lors de sa dernière session, le mardi 20 décembre 1932. Elle a désigné un certain nombre de ses membres, appartenant à la plupart des régions viticoles, pour collaborer avec la sous-commission d'études de la Commission des boissons ; parmi eux, figure un Algérien, M. Nemoz, de la Coopérative de Boufarik, qui est l'auteur de divers mémoires dont les conclusions sont identiques à celles adoptées par votre Compagnie et qui a développé ses arguments à la dernière réunion de la Commission interministérielle de la viticulture.

« Celle-ci s'est montrée immédiatement favorable à une proposition de M. Deroy, directeur général des Contributions indirectes, *tendant à exonérer les moûts concentrés du droit de circulation et à ne leur faire payer que le droit sur le glucose, qui est d'ailleurs moindre que le premier.*

« Veuillez agréer, Monsieur le Président, etc....

« *Le Sous-Secrétaire d'Etat*
« *à l'Agriculture :*
« JAUBERT. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blanc's, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 14 fr. » à 16 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50. Blancs de Blancs, 14 fr. 50 à 16 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (6 février 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 65 à 100 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 95 à 115 fr. ; 8 à 11°, 125 à 140 fr. Costières, 9 à 11°, 145 à 175 fr. Trois-six B. G., 810 à 825 fr. ; trois-six de marc, 760 à 770 fr. Eau-de-vie de marc, de 750 à 760 fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (7 février). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 65 à 85 fr. ; 7°5 à 8°5, de 95 à 120 fr. ; Esprit de vin à 86°, à 820 à 825 fr. ; Marc à 86°, 770 à 780 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 780 fr.

Béziers (3 février). — Plaine, 7° à 8°8, de 95 à 125 fr. ; Coteau 8° à 10°, de 120 à 163 fr. ; Rosés, 8°5 à 9°, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas de cote.

Minervois (5 février). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 13 à 16 fr. le degré, suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (4 février). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. 50 à 16 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (4 février). — De 7° à 10°, de 11 fr. 50 à 16 fr. le degré.

Narbonne (2 février). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 220 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 17 janvier. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 300 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 107 francs ; orges, 72 fr. à 74 fr. ; escourgeons, 61 fr. à 71 fr. ; maïs, 81 fr. » à 85 fr. » ; seigle, 69 fr. » à 73 fr. » ; sarrasin, 81 fr. à 86 fr. ; avoines, 73 fr. » à 78 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 52 fr. 75 à 56 fr. 25. Chicago, 44 fr. 56 à 45 fr. 75. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr. ; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr. ; saucisse rouge, 48 à 52 fr. ; sterling, 30 à 42 fr. ; Rosa, 65 à 75 fr. ; nouvelles du Midi, 170 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr. ; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr. ; luzerne, 185 fr. à 275 fr. ; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 207 fr. » à 208 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 80. — Veau, 5 fr. » à 14 fr. 30. — Mouton, 7 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50 ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs ; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 245 à 310 fr. — Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 220 à 300 fr. — Oranges, 180 à 250 fr. — Marrons français, 100 à 180 fr. — Figues sèches, 220 à 300 fr. — Noix sèches 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 300 à 750 fr. — Artichauts, 120 à 240 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 150 à 600 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 70 à 250 fr. — Laitues du Midi, de 125 à 225 fr. le cent. — Epinards, de 240 à 300 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 100 fr. — Endives, 250 à 300 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.